

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta : Salemba Medika.
- Andarwulan, Nuri dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat
- Anonim. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu Jagung*.
http://sumbar.litbang.deptan.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=186:teknologi-pengolahan-susu-jagung&catid=1:info-teknologi. Diakses tanggal 23 November 2012.
- Aza,Sony. 2011. *Pemanfaatan Buah Sukun Artocarpus*.
<http://sonyaza.blogspot.com/2011/01/pemanfaatan-buah-sukun-artocarpus.html> diakses tanggal 7 Desember 2012.
- Djaafar, Titiek F dan Siti Rahayu. 2005. Pemanfaatan Sukun sebagai Bahan Pangan Alternative Bread-Fruit Exploiting As Alternative Food. *Agros* Vol.6 No.2 Januari 2005 133-141.
- Harahap,M. 2009. Taksonomi Tanaman Buah Indonesia.
<http://haruting.blogspot.com> (Diakses pada tanggal, 12 Desember 2012).
- Harmanto,Ning. 2012. *Daun Sukun Si Daun Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Harris. 2011. “Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim” (Skripsi S-1 Program Studi Teknologi Pangan). Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Irwanto. 2006. Pengembangan Tanaman Sukun. Diakses dari <http://irwantoshut.com> (Diakses pada tanggal, 28 Februari 2013).
- Mahawan, Alim. 2012. “Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Bahan Tambahan Ubi Jalar Ungu” (Skripsi s-1 Program Studi dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian). Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Narsih,Agato. 2012. *Pengembangan Hasil Pertanian Jagung Menjadi Produk Susu Jagung dan Kerupuk Jagung*. <http://jurnal.yudharta.ac.id/wp-content/uploads/2012/03/AGATO-NARSIH-Pengembangan-Hasil-Pertanian-Jagung-Menjadi-Produk-Susu-Jagung-Dan-Kerupuk-Jagung.pdf> diakses tanggal 24 November 2012.
- Octaviany, Dewi .2010. “Pembuatan Mellorine dari Mengkudu dan Rosella”, (Skripsi S-1 Program Studi Teknologi Pangan). Surabaya: UPN Veteran.

- Padaga, M dan M, E Sawitri. “*Es Krim yang Sehat*”. Dalam Elisabeth, Dian Adi A, dkk. *Jurnal Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim*. Bali: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Putra,Edo. 2011. *Pengertian susu*.
<http://edoblogging.blogspot.com/2011/02/pengertian-susu.html>. Diakses tanggal 18 Desember 2012.
- Setiawati,Budi dan Endah Puspitojati. 2011. Evaluasi Mutu Yogurt Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Volume 7 Nomor 1 Juli 2011*.
- Sundari, Titik dan Elfi Anis Saati. 2009. *Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (Aloe chinensis) dengan Penambahan gelling agents*. Vol 42. Jurnal Bestari Universitas Muhammadiyah Malang. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wahyuni, Rekna. 2012. Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar sebagai Substitusi Susu Skim dalam Pembuatan Es Krim. *PKM*. Pasuruan: Universitas Yudharta Pasuruan.
- Widiantoko,R.K.2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com/> 2011/04/10. Diakses tanggal 25 Mei 2013.
- Winarno.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wirakusuma,Emma S. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi* . Jakarta: Penebar Swadaya.